

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 10/2019/CBCL/FD-HNF

### I. Thông tin về tổ chức tự công bố sản phẩm

- Tên tổ chức, cá nhân: **Công ty cổ phần chế biến kinh doanh lương thực - thực phẩm Hà Nội**
- Địa chỉ: 67 A Trương Định, phường Trương Định, Q. Hai Bà Trưng, Hà Nội
- Điện thoại: 024.38630151- 024.38632947 Fax: 024.38631089
- E-mail: hanoifood@hanoifood.com.vn
- Mã số doanh nghiệp: 0101913119
- Đăng ký lần đầu ngày 30 tháng 3 năm 2006
- Đăng ký thay đổi lần thứ 5, ngày 16 tháng 12 năm 2017
- Nơi cấp: Phòng đăng ký kinh doanh – Sở kế hoạch và đầu tư TP Hà Nội
- Trụ sở tại: Xã lạc đạo – huyện Văn Lâm – tỉnh Hưng yên
- Điện thoại: 0221.3990567- 0221.3989395 Fax: 0221.3989395
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số : 000383/2017/ATTP-CNCK cấp ngày 15 tháng 5 năm 2017, Nơi cấp: Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế
- Chứng chỉ ISO 22000:2007/ISO 22000:2005 số HA184/2.18.CIV cấp ngày 27/9/2018

### II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **MÌ ĂN LIỀN MITOKI HƯƠNG VỊ TÔM CHUA CAY**

2. Thành phần :

**Vất mì:** Bột mì, dầu Shortening, tinh bột khoai mì, muối, đường, chất điều vị (621), chất ổn định (415, 500i), bột tôm, phẩm màu (110), chất chống ôxi hóa (321).

**Gia vị:** Dầu tinh luyện. Muối, đường, chất điều vị (621, 627, 631), ớt mảnh khô, bột tiêu, bột tỏi, chất điều chỉnh độ axit (330), ớt, hành củ, hương xả, hương gà tổng hợp.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 tháng kể từ ngày sản xuất

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

5. Chất liệu bao bì: thành phẩm được bao gói bằng màng OPP theo QCVN 12 - 1: 2011/BYT

6. Quy cách bao gói: 61g, 63g, 65g, 67g, 69g, 71g, 73g và 75g/gói, sau đó được đóng thùng carton theo quy cách 30gói, 50 gói/thùng



7. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Chi nhánh Công ty Cổ phần Chế biến kinh doanh lương thực thực phẩm Hà Nội – Nhà máy Liên hợp thực phẩm đông nam á
8. Địa chỉ: Xã Lạc Đạo, huyện Văn Lâm, tỉnh Hưng Yên

**III. Nhãn sản phẩm (dự thảo) gửi kèm**

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT (quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm)
- Quy chuẩn quốc gia số QCVN 8-2:2011/BYT (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm)
- Quy chuẩn quốc gia số QCVN 8-1:2011/BYT (quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm)
- Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019
- Các văn bản pháp luật liên quan đến An toàn thực phẩm

Chúng tôi xin cam đoan thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố.

Hưng yên, ngày 15 tháng 12 năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



*Phùng Ngọc Quý*  
GIÁM ĐỐC

**FOOD HANOI**

**Sản phẩm của:**

**CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN KINH DOANH  
LƯƠNG THỰC - THỰC PHẨM HÀ NỘI**  
Địa chỉ: Số 67A Trương Định - Hai Bà Trưng - Hà Nội  
Điện thoại: (04) 3 863 9151 - 3 863 2947  
Fax: (04) 3 863 1089

**Sản xuất tại:** Chi nhánh công ty cổ phần Chế Biến  
Kinh Doanh Lương Thực - Thực Phẩm Hà Nội  
- Nhà máy Liên Hợp Thực Phẩm Đông Nam Á.  
Địa chỉ: Xã Lạc Đạo - Huyện Văn Lâm - Tỉnh Hưng Yên.  
Số công bố: 10/2018/CBCL/FD-HNF  
Hệ thống quản lý An toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn ISO  
22000:2007



Ngày sản xuất & hạn sử dụng in trên bao bì

**Hướng dẫn sử dụng:**

Cho vắt mì, gói gia vị  
và gói sốt vào tô.



Chế khoảng 400ml  
nước sôi và đậy nắp kín.

Sau 3 phút mở nắp,  
trộn đều là ăn được ngay.

**Hướng dẫn bảo quản:**

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.  
Không để gần hóa chất và sản phẩm có mùi mạnh.  
Nên pha chế ngay sau khi mở bao bì.



Mi ăn liền **75g**  
Mi ăn liền 75g (mi ăn liền 75g)



**Tôm chua cay**  
Hương vị

# Mitoki

## Mitoki

Hương vị **Tôm chua cay**

**Thông tin dinh dưỡng / Nutrition facts**

Giá trị dinh dưỡng trong 1 gói mì ăn liền (75g)

Năng lượng (Energy)	300kcal
Chất đạm (Protein)	10g
Chất béo (Fat)	10g
Carbohydrate	40g

**Thành phần:**

Vắt mì: Bột mì, dầu Shortening, tinh bột khoai mì, muối, đường, chất điều vị (821), chất ổn định (415, 500i), bột tôm, phẩm màu (110), chất chống ôxi hóa (321).  
Gia vị: Dầu tinh luyện, Muối, đường, chất điều vị (621, 627, 631), ớt mảnh khô, bột tiêu, bột tỏi, chất điều chỉnh độ axit (330), ớt quả, hành củ, hành lá, hương xả, hương gà tổng hợp.



Số/ No: 0207 1901/KQ

Mã số/ Code: 3301 1812

Mã số mẫu/ Sample code: 12547 1812

Trang/ Page: 1/ 2



VILAS 1074

VIMCERTS 211

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TESTING REPORT

**Tên khách hàng/ Client** : CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN KINH DOANH  
**LƯƠNG THỰC - THỰC PHẨM HÀ NỘI**

**Địa chỉ/ Address** : 67A Trương Định, phường Trương Định, quận Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội

**Ngày nhận mẫu/ Date of receiving** : 27/12/2018      **Ngày trả kết quả/ Date of issue** : 05/01/2019

**Loại mẫu/ Kind of sample** : Thực phẩm      **Số lượng mẫu/ Quantity of sample** : 01 mẫu

**Tên mẫu/ Name of sample** : Mì ăn liền Mitoki hương vị tôm chua cay

**Tình trạng mẫu/ State of sample** : Thành phẩm, đóng gói kín



STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
1	Cảm quan	TCVN 5090 : 2008	-Vắt mì đồng nhất, đặc trưng sản phẩm, không bị cháy, hai mặt vắt mì ít sự khác biệt, hành lá thái nhỏ sấy khô màu xanh, ớt bột màu đỏ, gói dầu màu vàng đặc trưng sản phẩm. -Vị mặn-ngậy, mùi đặc trưng sản phẩm. -Khô nguyên gói, vắt mì không bị bể, gói hành cộng gói muối và gói dầu. -Hình khối chữ nhật.	-
2	Protein (gói mì)	TCVN 8125 : 2015	8,95	%
3	Độ ẩm (vắt mì)	TCVN 7879 : 2008	1,90	%
4	Béo tổng (vắt mì)	TCVN 6555 : 2011	19,3	%
5	Gluxit (gói mì)	Ref. AOAC 986.25	60,9	%
6	Chỉ số acid (tính theo KOH)	TCVN 6127 : 2010	0,21	mgKOH/g
7	NaCl (vắt mì)	TCVN 8541 : 1988	2,64	%
8	Chỉ số peroxit	TCVN 6121 : 2010	Không phát hiện (LOD=0,2)	MEQ/kg

Số/ No: 0207 1901/KQ

Mã số/ Code: 3301 1812

Mã số mẫu/ Sample code: 12547 1812

Trang/ Page: 2/ 2



VILAS 1074

VIMCERTS 211

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TESTING REPORT

STT/ No.	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM/ PARAMETERS	PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH/ TESTING METHOD	KẾT QUẢ/ RESULT	ĐƠN VỊ TÍNH/ UNIT
9	Chì (Pb) <sup>(*)</sup> (1)	AOAC 999.11	Không phát hiện (LOD=0,01)	mg/kg
10	Cadimi (Cd) <sup>(*)</sup> (1)	AOAC 999.11	0,0072	mg/kg
11	Arsen (As) <sup>(*)</sup> (1)	AOAC 986.15	Không phát hiện (LOD=0,05)	mg/kg
12	Thủy ngân (Hg) <sup>(*)</sup> (1)	AOAC 974.14	Không phát hiện (LOD=0,05)	mg/kg
13	Aflatoxin B1B2G1G2	Ref. TCVN 9522 : 2012	Không phát hiện (LOD=1)	µg/kg
14	Tổng số vi khuẩn hiếu khí <sup>(*)</sup> (1)	TCVN 4884 – 1: 2015 ISO 4833 – 1: 2013/Cor 1: 2014	4,7x10 <sup>3</sup>	CFU/g
15	Coliforms <sup>(*)</sup> (1)	TCVN 6848 : 2007 ISO 4832 : 2006	Không phát hiện (LOD=10)	CFU/g
16	<i>E. coli</i> <sup>(*)</sup> (1)	TCVN 7924 – 3 : 2017 ISO 16649 – 3 : 2015	0	MPN/g
17	<i>B. cereus</i> <sup>(*)</sup> (1)	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)	CFU/g
18	<i>C. perfringens</i> <sup>(*)</sup> (1)	TCVN 4991 : 2005 ISO 7937 : 2004	Không phát hiện (LOD=10)	CFU/g
19	<i>S. aureus</i> <sup>(*)</sup> (1)	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)	CFU/g
20	Tổng số nấm men, nấm mốc <sup>(*)</sup> (1)	TCVN 8275 – 2: 2010 ISO 21527 – 2 : 2008	9,5x10 <sup>1</sup>	CFU/g

**Ghi chú/ Notes:**

Kết quả chỉ có giá trị trên mẫu thử/ *The results are valid only for testing sample.*

Tên mẫu theo khách hàng yêu cầu/ *Name of samples as the client's requirement.*

Thời gian lưu mẫu: 5 ngày kể từ ngày trả kết quả/ *Time- limit of storage: 5 days from reporting date.*

LOD: Giới hạn phát hiện / *LOD: Limit of Detection.*

(\*) : Chỉ tiêu được VILAS công nhận ISO/IEC 17025:2005/ *Items was accredited by VILAS (ISO/IEC 17025:2005).*

(s/c) : Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ/ *(s/c): Items are tested by subcontractor.*

(1) : Chỉ tiêu được chỉ định của Bộ Y Tế / *Items were designated by Ministry of Health.*

**PHỤ TRÁCH CHẤT LƯỢNG  
QUALITY MANAGER**

**ThS. Huỳnh Ngọc Trường**

**GIÁM ĐỐC  
DIRECTOR**



**ThS. Nguyễn Văn Tâm**